

Entrées / Antipasti

ANTIPASTI À LA TRUFFE, CHARCUTERIE, FROMAGE ET ARTICHAUX CONFITS
À PARTAGER

*ANTIPASTI WITH TRUFFLES, COLD MEATS, CHEESE AND WOOD FIRE SUNDRIED ARTICHOKE
TO SHARE*

66 €

FOCACCIA, AIL, HUILE D'OLIVE ET ROMARIN
FOCACCIA, GARLIC, OLIVE OIL & ROSEMARY

16 €

FOCACCIA, AIL, HUILE DE TRUFFES, ROMARIN ET COPEAUX DE TRUFFES DE SAISON
FOCACCIA WITH GARLIC, TRUFFLE OIL, ROSEMARY AND SHAVINGS OF SEASONAL TRUFFLES

28 €

SALADE CÉSAR AU POULET BASSE CUISSON
(SALADE SUCRINE, PAIN CARASAU, PARMESAN 24 MOIS, PANCETTA)

LOW-COOKED CHICKEN CAESAR SALAD

(SUCRINE SALAD, CARASAU BREAD, 24-MONTH PARMESAN, PANCETTA)

24€

VITELLO TONNATO (FINE TRANCHE DE VEAU CUISSON BASSE TEMPERATURE, SAUCE AU THON)

VITELLO TONNATO (VEAL FINE CUTS LOW TEMPERATURE COOKING, TUNA SAUCE)

26€

OEUF POCHÉ, FONDUE DE BREBIS ET TRUFFE DE SAISON

POACHED EGG, SHEEP FONDUE AND SEASONAL TRUFFLE

32€

BURRATA DES POUILLES « 500 GRS » TOMATES 3 COULEURS, ROQUETTE & BASILIC

BURRATA FROM POUILLES « 500 GRS » TOMATO 3 COLOURS, ROQUETTE & BASILIC

46 €

BURRATA DES POUILLES « 500 GRS » TRUFFE DE SAISON, SALADE SUCRINE
PECORINO À LA TRUFFE

BURRATA FROM POUILLES « 500 GRS » SEASON TRUFFLES, SALAD, TRUFFLES PECORINO

66 €

FRITURE DE CALAMARS, LÉGUMES & SAUCE TARTARE MAISON

FRIED SQUIDS, VEGETABLES & HOMEMADE TARTAR SAUCE

28 €

AUBERGINE À LA PARMESANE

EGGPLANT PARMIGIANA

24€

SALADE ROQUETTE, PARMESAN & ARTICHAUX CONFITS

ROQUETTE SALAD, PARMESAN & WOOD FIRE SUNDRIED ARTICHOKE

18 €

SOUPE MINISTRONE AUX LÉGUMES

MINISTRONE SOUP WITH VEGETABLES

20€

Pâtes/Pasta

LINGUINE ESCARGOTS, AIL, HUILE D'OLIVE AUX PIMENTS ET PERSIL
LINGUINE WITH SNAILS, GARLIC, OLIVE OIL WITH CHILLI AND PARSLEY
28€

SPAGHETTONI DI GRAGNANO ALLE VONGOLE EN PERSILLADE
SPAGHETTONI DI GRANANO WITH PARSLEY
36€

PACCHERI AUX FRUITS DE MER COME A NAPOLI
SEAFOOD PACCHERI AS IN NAPOLI
42€

GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE ALLA SORRENTINA, SAUCE TOMATE,
MOZZARELLA DI BUFALA & FUMÉE ET LEGEREMENT GRATINÉE
*POTATO GNOCCHI ALLA SARRENTINA, TOMATO SAUCE,
SMOKED MOZZARRELLA DI BUFFALA LIGHTLY GRATINATED*
28€

LES FAMEUX BONBONS D'ALESSANDRO
(PETITS RAVIOLIS FARÇIS, SAUCE À LA TRUFFE ET TRUFFES DE SAISON)
*THE FAMOUS BONBONS D'ALESSANDRO
(SMALL RAVIOLI STUFFED WITH CHEESE & TRUFFLE SAUCE AND SEASONAL TRUFFLES)*
38€

LASAGNE BOLOGNESE
LASAGNE BOLOGNESE
24€

TAGLIATELLE FILIPPO, SAUCE TOMATE PUMMAROLA, STRACCIATELLA DI BURRATA ET BASILICO
FILIPPO TAGLIATELLE WITH TOMATO SAUCE PUMMAROLA, STRACCIATELLA DI BURRATA AND BASIL
26€

PENNE ALL' ARRABBIATA
PENNE WITH SPICY TOMATO SAUCE
20 €

PACCHERI ALLA VITTORIO, SAUCE TOMATE 3 COULEURS, BEURRES ET PARMESAN 24 MOIS
ACCHERI ALLA VITTORIO, 3 COLOURS TOMATO SAUCE, BUTTER AND PARMESAN 24 MONTHS
32 €

FUSILLI CON POLPETTE DE BOEUF DELLA MAMMA MARIA A LA SAUCE TOMATE ET BASILIC
FUSILLI CON POLPETTE DELLA MAMMA MARIA WITH TOMATO AND BASIL SAUCE
26 €

TAGLIOLINI FAÇON ALFREDO À LA TRUFFE DE SAISON
ALFREDO STYLE TAGLIOLINI WITH SEASONAL TRUFFLES
36 €

Poissons / Fishes

TAGLIATA DE THON, CÉBETTES GLACÉES, TOMATES CERISES ET SÉSAMES
TUNA TAGLIATA, GLAZED SPRING ONIONS, CHERRY TOMATOES AND SESAME SEEDS

38 €

FRITTO MISTO (LANGOUSTINES, CREVETTES, & SAUCE TARTARE MAISON)
FRITTO MISTO (SCAMPI, PRAWNS & HOMEMADE TARTAR SAUCE)

36 €

FILET DE BAR À L'EAU FOLLE ET FRUITS DE MER
SEABASS FILLET WITH CRAZY WATER AND SEAFOOD

36 €

TARTARE DE THON, SAUCE À L'ÉCHALOTTE ET MAYONNAISE DE SOJA
TUNA TARTAR, SHALLOT SAUCE AND SOY MAYONNAISE

30 €

Viandes / Meats

ESCALOPE MILANAISE DE VEAU PANÉE (ROQUETTE, TOMATES CERISES, PARMESAN 24 MOIS)
TRADITIONAL VEAL CHOP BREADED "MILANESE » (ROQUETTE, CHERRY TOMATO, PARMESAN 24 MONTHS)

38 €

ESCALOPE MILANAISE DE VEAU PANÉE À LA TRUFFE DE SAISON ET COPEAUX DE TRUFFES
TRADITIONAL VEAL CHOP BREADED "MILANESE » SEASONAL TRUFFLE

48 €

FILET DE BŒUF FAÇON ROSSINI SAUCE AU CHIANTI, TERRINE DE FOIS GRAIS ET TRUFFE DE SAISON
BEEF FILET ROSSINI STYLE WITH CHIANTI SAUCE, TERRINE OF FOIE GRAS AND SEASONAL TRUFFLE

58 €

FILET DE BOEUF SAUCE AUX CÈPES
FILLET OF BEEF WITH PORCINI MUSHROOM SAUCE

42 €

PICATA DE VEAU SAUCE AU CITRON
VEAL PICATA WITH LEMON SAUCE

28 €

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, SAUCE CARBONARA ET TRUFFE DE SAISON
BEEF TARTAR WITH KNIFE, CARBONARA SAUCE AND SEASONAL TRUFFLE

32 €



Garnitures

8 euros

ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE À L'ANCIENNE
OLD-FASHIONED MASHED POTATOES

FRITES MAISON
HOMEMADE FRIES

POÊLÉE DE LÉGUMES
VEGETABLES PAN

MINI SPAGHETTI AIL, HUILE & PIMENTS
MINI SPAGHETTI, GARLIC, OIL & PEPPERS

MINI PENNE À LA PUMMAROLA
MINI PENNE WITH PUMMAROLA

MINI SALADE DE ROQUETTE PARMESAN 24 MOIS
MINI ROQUETTE SALAD WITH PARMESAN 24 MONTHS



16 euros

MINI SALADE DE SUCRINE ET COPEAUX DE BREBIS À LA TRUFFES
MINI SALAD OF SUCRINE AND SHAVINGS OF EWE'S MILK CHEESE WITH TRUFFLES

22 euros

GRATIN DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE DE SAISON
POTATO GRATIN WITH SEASONAL TRUFFLE



Pizzas

MARGHERITA (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FLEUR DE LAIT, BASILIC)

MARGHERITA (TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILIC)

18 €

LA FOCACCIA CESAR (POULET BASSE-CUISSON, SALADE SUCRINE,
PARMESAN 24 MOIS ET PANCETTA)

*LA FOCACCIA CESAR: LOW-COOKED CHICKEN, SUCRINE SALAD,
24-MONTH PARMESAN AND PANCETTA*

28€

BUFALINA (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILIC)

BUFALINA (TOMATO SAUCE, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILIC)

20€

REGINA (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FLEUR DE LAIT, JAMBON BLANC, ARTICHAUTS,
CHAMPIGNONS DE PARIS ET OLIVES TAGGIASCHE)

*REGINA (TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATT, WHITE HAM, ARTICHOKE,
MUSHROOMS AND TAGGIASCHE OLIVES)*

26 €

QUATTRO FORMAGGI (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FLEUR DE LAIT,
GORGONZOLA, TALEGGIO, FONTINA & CHÈVRE)

*QUATTRO FORMAGGI (TOMATE SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATT,
GORGONZOLA, TALEGGIO, FONTINA, GOAT CHEESE)*

28 €

LA PARMIGIANA (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA DI BUFALA, AUBERGINES, BASILIC ET PARMESAN 24 MOIS)

PARMIGIANA (TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA AND AUBERGINES, BASIL, & 24-MONTH PARMESAN)

24€

DIAVOLA (SAUCE TOMATE, SALAME PICCANTE, POIVRON,
MOZZARELLA FLEUR DE LAIT, ARTICHAUT CONFIT & OLIVES TAGGIASCHE)

*DIAVOLA (TOMATO SAUCE, HOT SALAMI, BELL PEPPER,
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ARTICHOCK, OLIVES)*

26€

SICILIENNE (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, AIL, ANCHOIS, CÂPRES & OLIVES TAGGIASCHE)

SICILIENNE (TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GARLIC, ANCHOVY & CAPERS)

22 €

ALESSANDRO (BASE CRÈME, MOZZARELLA DI BUFALA, LARD AUX HERBES, CÈPES,
PARMESAN 24 MOIS, TRUFFES DE SAISON, STRACCIATELLA DI BURRATA & HUILE À L'AIL)

*ALESSANDRO (CREAM SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BACON WITH HERBS, PORCINI MUSHROOM,
PARMESAN, SEASONAL TRUFFLES, STRACCIATELLA DE BURRATA, GARLIC OIL)*

42 €

FOCACCIA À L'ITALIENNE (ROQUETTE, AIL, HUILE D'OLIVE, TOMATES CERISES,
JAMBON DE PARME 24 MOIS, MOZZARELLA DI BUFALA, PARMESAN 24 MOIS)

*ITALIAN FOCACCIA (ROCKET, GARLIC, OLIVE OIL, CHERRY TOMATOES, PARMA HAM 24 MONTHS,
MOZZARELLA DI BUFFALA, PARMESAN 24 MONTHS)*

36 €

CALZONE PICCANTE (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA DI BUFALA FUMÉE,
MOZZARELLA FLEUR DE LAIT, N'DUJA CALABRAISE & CÈPES)

*SPICY CALZONE (TOMATE SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA SMOKED,
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, N'DUJA CALABRAISE & CÈPES)*

30 €

TARTUFO BIANCO (CRÈME DE TRUFFE BLANCHE,
MOZZARELLA FLEUR DE LAIT & RÂPÉ DE TRUFFE DE SAISON)

*TARTUFO BIANCO (WHITE TRUFFLE CREAM AND SEASONAL TRUFFLE,
MOZZARELLA FIOR DI LATT & GRATED SEASONAL TRUFFLE)*

78 €

Desserts

LE VÉRITABLE TIRAMISU, FAIT MINUTE

THE ORIGINAL TIRAMISU

16€

TIRAMISU NUTELLA SPECULOS

TIRAMISU NUTELLA SPECULOS

16 €

TIRAMISU FRUITS ROUGES

TIRAMISU RED FRUITS

16 €

PIZZA NUTELLA & MASCARPONE

NUTELLA & MASCARPONE PIZZA

24 €

SGROPPINO XXL (SORBET CITRON, PROSECCO & VODKA)

SGROPPINO XXL (LIME SORBET, PROSECCO & VODKA)

18 €

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE MADAGASCAR (10 MIN)

CHOCOLATE CAKE AND MADAGASCAR VANILLA ICE CREAM (10 MIN)

18 €

TARTE AUX POMMES TIÈDE ET SA GLACE CANNELLE

WARM APPLE PIE WITH CINNAMON ICE CREAM

18 €

BABA AU RHUM, CRÈME PATISSIERE ET GLACE RHUM RAISIN

RUM BABA, PASTRY CREAM AND RUM AND GRAPE ICE CREAM

18 €

PANNACOTTA AUX FRUITS ROUGE

RED FRUIT PANNACOTTA

16€